Rowenta

FC 280
FC 281
TU 280
TU 284

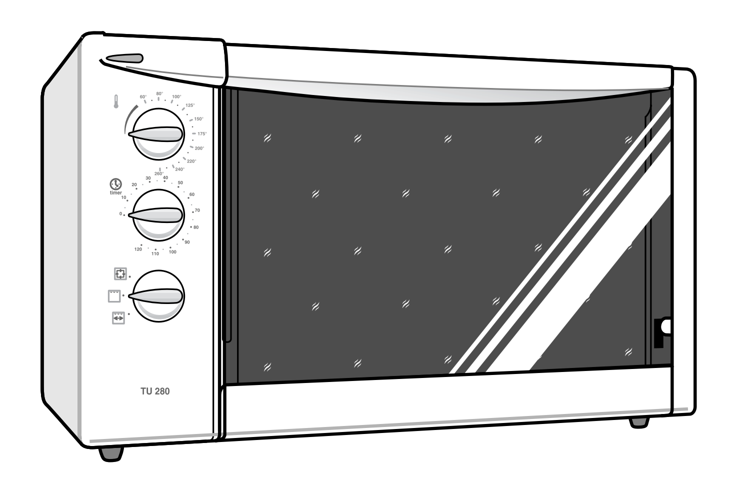
Mode d'emploi

Gebruiksaanwij-
zing

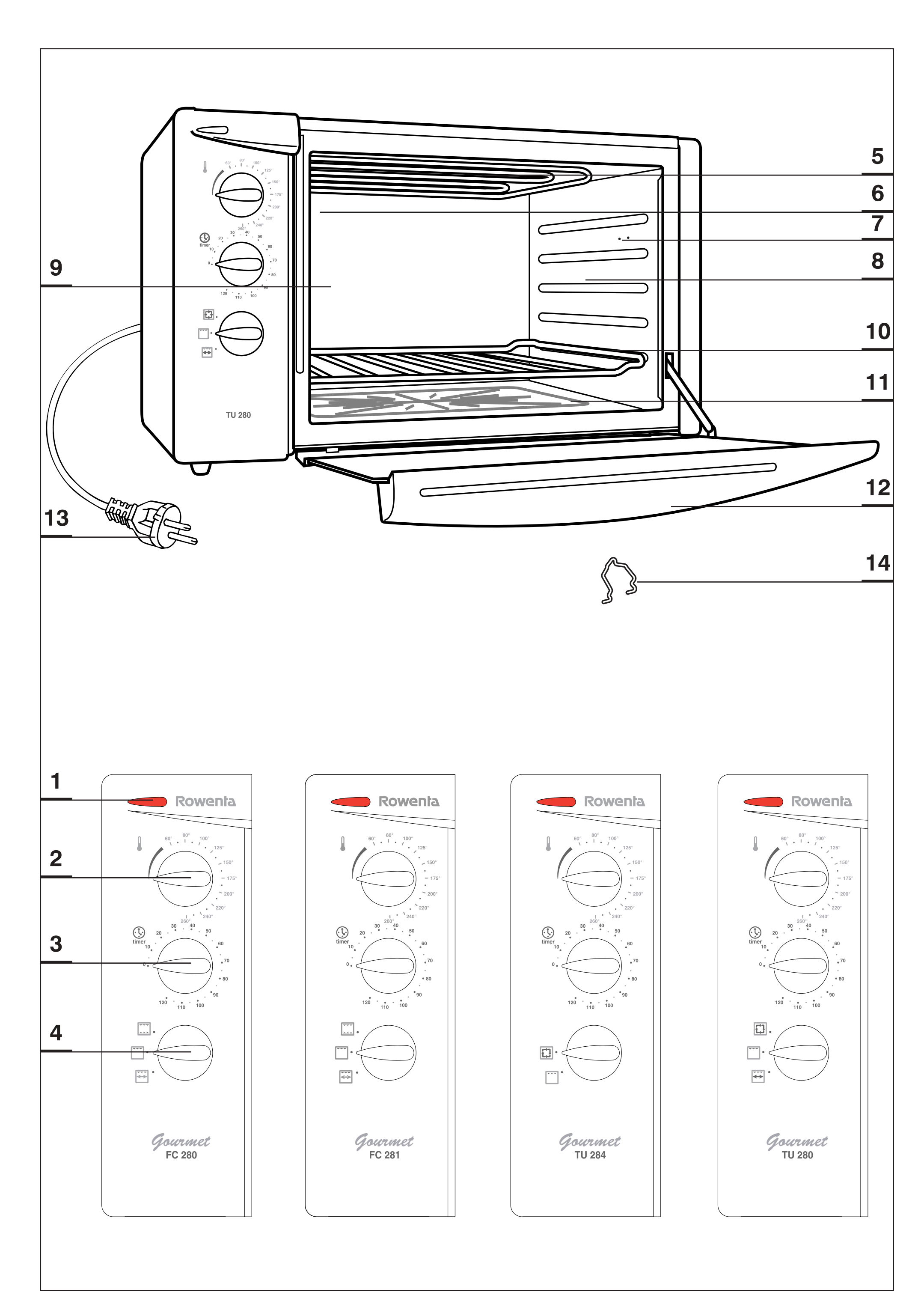
Instructions for
use

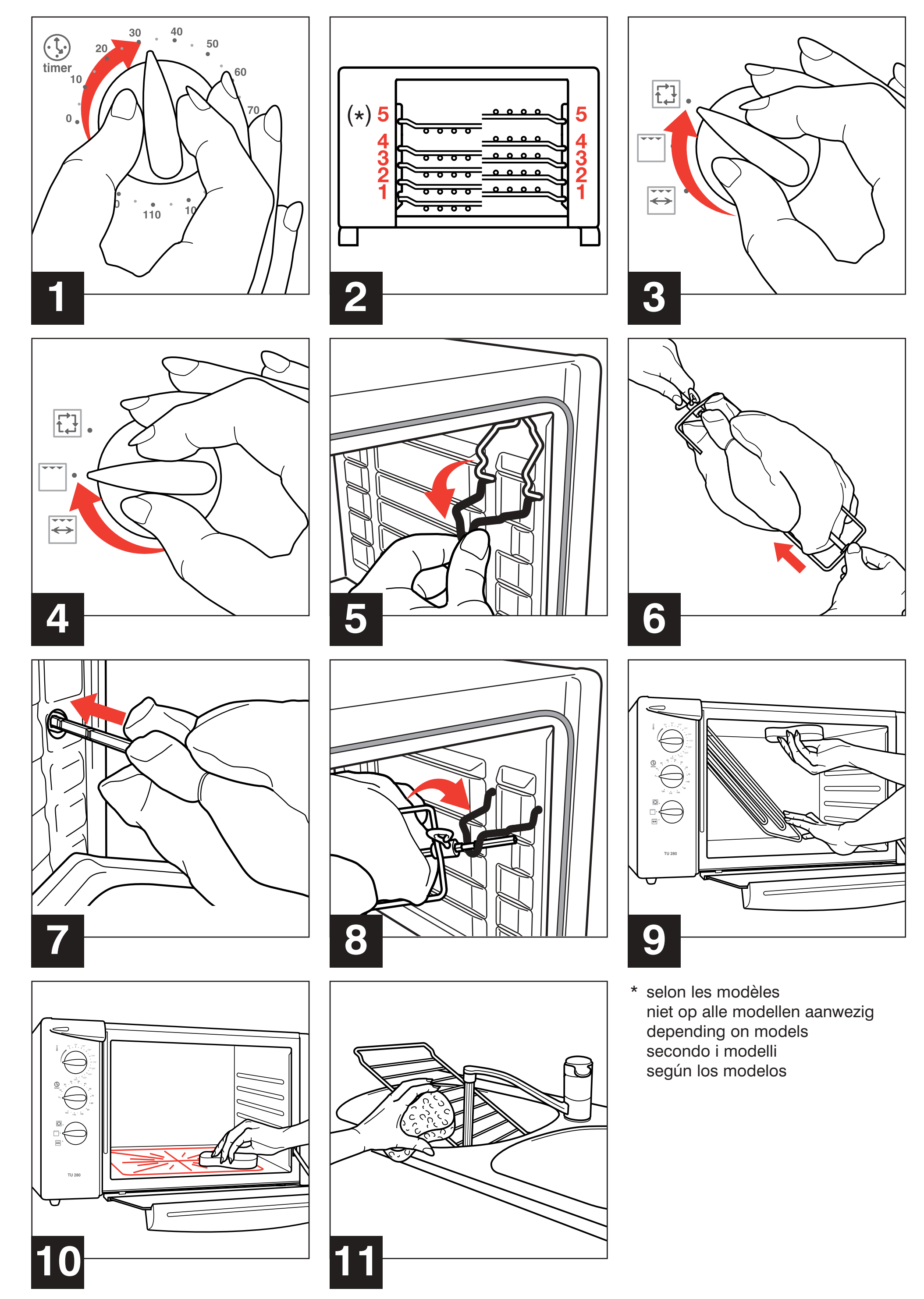
Istruzioni per
l'uso

Instrucciones
de uso






5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
TU 280
timer
1
2
3
4
Rowenta
Gourmet
FC 280
FC 281
TU 284
TU 280



* selon les modèles
niet op alle modellen aanwezig
depending on models
secondo i modelli
según los modelos

FRANÇAIS

BON APPÉTIT !

Ce four ROWENTA a été conçu pour vous simplifier la vie tout en vous apportant une qualité de cuisson optimale adaptée à chacun de vos besoins.

Un four puissant, solide, esthétique.

Des cuissons saines, rôties ou moelleuses.

Une utilisation facile, quotidienne, rapide.

Schéma descriptif

1 Voyant lumineux de fonctionnement
2 Thermostat
3 Minuterie
4 Sélecteur de fonction :
- four*
- chaleur tournante*
- gril
- tournebroche*

5 Résistance de voûte rabattable
6 Eclairage permanent
7 Trou de fixation du support broche*
8 Parois autonettoyantes
9 Ouverture d'entraînement de la broche*
10 Grille réversible
11 Sole lisse "Cleantech" ou résistance de sole relevable*
12 Porte avec poignée isolante
13 Cordon
14 Support broche

* selon les modèles



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous au "Guide de l'utilisateur".
- Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives :
  - Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par les Directives 92/31/CEE et 93/68/CEE.
  - Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre four à proximité d'enfants.
- Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par un Centre de service après vente agréé.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
- La température de la porte et de la surface extérieure peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
  - celui-ci a un cordon défectueux,
  - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

  Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures…
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus (ustensiles, objets…).
- N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
- Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un Centre de service agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
- Débranchez impérativement l'appareil pour changer la lampe intérieure.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSEILS ET CARACTÉRISTIQUES

Pour choisir plats et moules
Tenez compte des dimensions intérieures de votre four.

Dimensions intérieures	FC	TU
Hauteur	230 mm	240 mm
Largeur	350 mm	350 mm
Profondeur	347 mm	347 mm

Pour les rôtis de viandes et de volailles
Utilisez des plats à bords hauts (5 cm minimum) afin de réduire les projections grasses sur les parois du four.

Pour les pâtisseries
Utilisez de préférence des plats avec revêtement anti-adhésif qui facilite le démoulage.

Votre four n'a pas été conçu pour être encastré.

Modèles	FC280	FC281	TU280	TU284
Volume utilisable	28 L	28 L	28 L	28 L
Consommation d'énergie (kWh)				
Montée à 200°C	0,14	0,14	0,13	0,13
Maintien à 200°C pendant 1h	0,73	0,73	0,66	0,66
Total	0,87	0,87	0,79	0,79

5 minutes suffisent pour atteindre 250°C : le préchauffage n'est pas nécessaire pour les fours à convection naturelle.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Enlevez les autocollants.

L'emballage est recyclable, mais il peut être utile pour transporter ou retourner le four à une station service agréée.

Nettoyez le four et les accessoires avec un linge humide. Séchez.
Retirez tous les accessoires du four (grille, plat*, tournebroche*…).
Déroulez complètement le cordon.
Branchez.
Fermez la porte.
Réglez le thermostat du four sur 260°C.
Réglez la minuterie et faites fonctionner 15 minutes.

Un léger dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement à l'usage.

CONNAÎTRE VOTRE FOUR

Thermostat
Il permet de régler la température de 60°C à 260°C environ.
Vous pouvez modifier vos réglages en cours de cuisson.

Tableau des équivalences	
Position de thermostat	Température en °C
1	60°
2	80°
3	100°
4	125°
5	150°
6	175°
7	200°
8	220°
9	240°
10	260°

Minuterie

Fig. 1
Dès que vous activez la minuterie et que le thermostat est enclenché, le four fonctionne.
Elle permet de régler le temps de cuisson.
Lorsque le temps programmé est écoulé, elle sonne et le four s'arrête automatiquement.
Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment en ramenant la minuterie sur zéro.
Pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton jusqu'à 30 minutes et revenez en arrière sur le temps désiré.

Sélecteur de fonction
Selon les aliments à cuire, votre four offre des types de cuisson adaptés.
Pour sélectionner un type de cuisson, positionnez le sélecteur sur la fonction désirée.
Les tableaux des temps de cuisson vous indiquent la fonction à utiliser.

Grille réversible

Fig. 2
Vous pouvez placer la grille à 5* hauteurs différentes, en la retournant vous obtenez 5 niveaux supplémentaires.
Les tableaux des temps de cuisson vous indiquent la position à utiliser.

Eclairage permanent
Pour surveiller facilement la cuisson de vos plats, votre four est éclairé de façon permanente dès qu'il est en fonctionnement (minuterie activée).

FONCTION CONVECTION NATURELLE* 

OU

CHALEUR TOURNANTE*

Pour cuire viandes, poissons, gratins, soufflés, pâtisseries...
Placez la grille à la hauteur souhaitée.
Disposez le plat avec les aliments dans le four et fermez la porte.

Fig. 3
Positionnez le sélecteur de fonction sur la position four ou chaleur tournante*.
Réglez le thermostat à la température désirée.
Réglez la minuterie.
Le four chauffe.

En fin de cuisson
Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
Sinon ramenez la minuterie sur zéro.

Ne posez pas de plat directement sur la résistance de sole.

FONCTION GRIL

Pour griller et gratiner
Placez la grille en position haute.

Fig. 4
Positionnez le sélecteur de fonction sur la position gril.
Placez les aliments sur la grille au niveau de cuisson le plus proche possible de la résistance de voûte.
Introduisez le plat en position basse pour recueillir la graisse ou le jus de cuisson.

Toujours laisser la porte entrouverte.

Réglez la minuterie.
Le gril fonctionne.
A mi-cuisson, retournez les aliments à griller.

En fin de cuisson
Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
Sinon ramenez la minuterie sur zéro.

* selon les modèles

FONCTION TOURNEBROCHE* 

Pour installer le tournebroche

Fig. **5**
Pour installer le tournebroche, mettez en place le support de la broche dans les trous de la paroi droite.

Fig. **6**
Glissez une fourchette sur la broche (les pointes vers l'intérieur) et vissez pour la bloquer.
Ficelez viandes et volailles avant de les embrocher, puis glissez la seconde fourchette, pointe toujours vers l'intérieur, et aussi loin que possible pour que la pièce à rôtir soit bien maintenue.
Dévissez si nécessaire la première fourchette pour recentrer la pièce sur la broche et bloquez les 2 fourchettes.

Fig. **7**
Retirez la grille et introduisez le plat dans le four en position basse.
Introduisez l'extrémité pointue de la broche dans l'ouverture d'entraînement située sur la paroi gauche du four et engagez-la à fond.

Fig. **8**
Positionnez l'autre extrémité de la broche dans le support broche.
Positionnez le sélecteur de fonction sur la position tournebroche.
Réglez la minuterie.

Toujours laisser la porte entrouverte.

En fin de cuisson
Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
Sinon ramenez la minuterie sur zéro.
Ouvrez la porte complètement.
Tirez la broche pour la dégager de l'orifice de l'axe d'entraînement.
Sortez l'ensemble du four.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.

Avant tout entretien ou nettoyage, débranchez et laissez refroidir le four.
Nettoyez la porte, les parois intérieures métalliques et les surfaces émaillées ou laquées avec de l'eau.
Séchez.

N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.

Pour faciliter le nettoyage
Pour les parois autonettoyantes après une cuisson grasse, faites chauffer le four à vide, thermostat en position maximum pendant 10 minutes, porte fermée.

Fig. **9**
La résistance de voûte est rabattable.

Ne forcez jamais pour relever ou rabattre les résistances.

Fig. **10**
Pour faciliter le nettoyage, votre four est équipé soit d'une sole lisse "Cleantech", soit d'une résistance de sole relevable*.
Essuyez les parois avec une éponge humide.

Fig. **11**
Tous les accessoires (grille, plat, broche) se nettoient à l'eau additionnée de détergent.

Eclairage
Pour remplacer l'ampoule, débranchez le four et laissez-le refroidir.
Dévissez le hublot en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Nettoyez-le à l'eau chaude additionnée de détergent. Séchez le bien.
Dévissez l'ampoule et remplacez-la (15W-220/230 V 300°C).
Revissez le hublot.

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

Les temps indiqués peuvent varier en fonction du poids, de la taille ou de l'épaisseur ainsi que de la température initiale des aliments. Ils pourront être augmentés ou diminués en fonction du goût de chacun.
Les températures indiquées sur votre four sont données à titre indicatif.

FONCTION FOUR			CONVECTION NATURELLE	CHALEUR TOURNANTE
Plats cuisinés	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Position de la grille	Position de la grille
Poulet (1,5 kg)	220/240	75	1	1
Rôti de porc (≈ 1 kg)	220/240	75	1	1
Rôti de veau (≈ 1 kg)	220/240	70	1	1
Rôti de bœuf (≈ 800 g)	220/240	35/40	1	1
Epaule d'agneau (1,5 kg)	220/240	60	1	1
Filet mignon (porc)	200/220	50	1	1
Cailles	200	50	1	1
Gigot d'agneau	220	65	1	1
Lotte	220/240	30	2	2
Filets de poisson	220/240	25	2	2
Truite	220/240	25	2	2
Gratin de poisson	220/240	30	2	2
Gratin de légumes	220	25	2	1
Gratin dauphinois	220	75	2	1
Légumes farcis	200	50	2	1
Lasagnes	220	30	2	2
Tomates farcies	200/220	40	1	1
Soufflé au fromage	200	35	1	1
Pizza surgelée	220/240	20/25	2	2
Quiche	220/240	25	3	2
Tarte aux pommes	240	25/30	3	2
Brioche	125	40	1	1
Cake	150	55	1	1
Clafoutis	150/175	50	2	2
Soufflé aux fruits	175	25	1	1
Meringues	80	120	1	1
Crème renversée	220/240	35/40	1	1
Flan	220/240	40	1	1
Petits fours	175	15/20	1	1
Gâteau mousseline	150/175	35/40	1	1

FONCTION TOURNEBROCHE (porte entrouverte)

Plats cuisinés	Température en °C	Temps de cuisson en min.
Poulet (1,5 kg)	260	65
Pintadeau	260	45
Rôti de porc (1,5 kg)	260	60

FONCTION GRIL (porte entrouverte)

Plats cuisinés	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Position de la grille
Côte de bœuf	260	11 + 9	4
Côtelettes, saucisses, brochettes	260	11 + 8	4